

定食



011
埼玉
SAITAMA

埼玉定食 武藏野うどん 1,300円

小麦どころ埼玉の地粉で作った手打ちうどんと豚肉と深谷ねぎの温かいつけ汁。県産小麦を衣に使用した天ぷらには川越いもと深谷ねぎ。行田に伝わる衣なしのおからコロッケ「ゼリーフライ」と秩父の伝統野菜「しゃくし菜」のお漬物。

023
愛知
AICHI

愛知定食 味噌カツ 1,650円

まるや八丁味噌と、三州三河みりんを使った濃厚な味噌ダレをたっぷりとかけた味噌カツ。ういろうの元祖ともいわれる田中屋の「生せんべい」。

042
長崎
NAGASAKI

長崎定食 松浦港のアジフライ 1,550円

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライと、ゆで干し大根の煮物の小鉢。

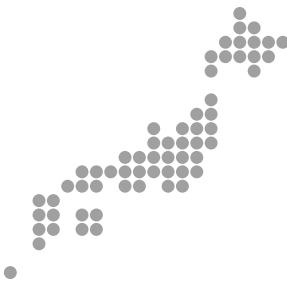
032
島根
SHIMANE

島根定食 本日の一夜干し 1,550円

島根沖でとれた近海魚を、塩のみで味付けした出雲の渡邊水産の一夜干しを焼いて。小鉢は、日本古来の海藻「あらめ」の炒め煮。

※収穫状況によりメニューの内容を変更する場合がございます。
※金額は全て「税込み」表示です。

定食



020
長野
NAGANO

長野定食 鹿ローメン

1,780円

伊那は鹿の里です。その鹿肉の美味しさを広めたい！そんな思いを込めて、伊那特有の麺料理「ローメン」に鹿肉を合わせた「鹿ローメン」。特製の七味や、鞍掛豆と干野菜の酢漬けをかけると、ちがつた味も楽しめます。鹿のスマーカーをませたポテトサラダと鹿のパテの小鉢。（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」 長谷部晃）

替え玉
150円

良い食定食 車麩丼

1,650円

加賀麩司 宮田の車麩をたっぷりのお出汁に浸して玉子でとじた丼。セイアグリーの温泉卵のせ。法本胡麻豆腐の焙煎胡麻豆腐、久保食品のうの花、大村屋のごまを使った青菜のごま和えを添えて。

001
北海道
HOKKAIDO

旬野菜の小鉢

460円

勝水喜一さんの、白小豆を使った小鉢。

(平日のみ) 本日のランチミニビール 450円

(お食事との) コーヒー(hot / ice) 各550円

単品メニュー



旬野菜と季節のフルーツのサラダ 900円

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜や、東京近郊から大治さんが届けてくれる、新鮮な旬の野菜と季節のフルーツをのせたサラダ。
ハーフ 550円

016
富山
TOYAMA

020
長野
NAGANO

037
香川
KAGAWA

030
和歌山
WAKAYAMA

セイアグリー健康卵の温泉卵 200円

清浄なセイアグリーシステムの農場で、健康な親鶏が産む、一つの生命をつくるための栄養がバランスよく入った卵です。

村田商店の大粒納豆 200円

長野県産の大粒納豆を、経木で包み発酵させている。

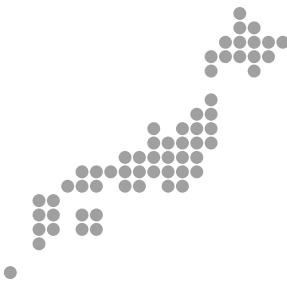
「くぼさんのとうふ」絹ごし冷奴 200円

国産大豆100%。くぼさんの理想のお豆腐は、「ふつう」のお豆腐。水のように、毎日食べても飽きない味。そのまままで、塩で、お醤油で、食べ比べても楽しい。

三幸農園の梅干し 100円

昔ながらのつくり方の梅干しは、白干し、紫蘇干しを、お選びください。

夜の一品 (18:00~)



016
富山
TOYAMA

厚焼きたまご

460円

健康な親鶏が産む、セイアグリー健康卵をつかった
厚焼きたまご。

040
福岡
FUKUOKA

明太子

600円

博多に、そして日本に明太子を広めた「ふくや」の
無着色明太子。

047
沖縄
OKINAWA

豆腐よう

520円

40度以上の泡盛と紅麹で漬け込んで、醸酵・熟成さ
せたコクのある味。ちびちびと泡盛や焼酎の肴に。

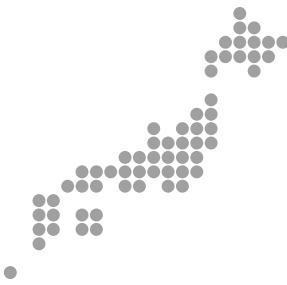
030
和歌山
WAKAYAMA

三幸農園の梅干し

100円

昔ながらの製法で、添加物不使用。たっぷりした大
粒の梅干し。

魚・肉料理 (18:00~)



020
長野
NAGANO

「ざんざ亭」の今日の
鹿肉の盛り合せ 1,200円

長野県伊那長谷。鹿ジビエ料理の囲炉裏宿「ざんざ亭」の鹿肉100%ソーセージ、鹿肉と血のサラミ、鹿ハム、鹿のレバーみそ、鹿のパテなど、その日のお楽しみで。（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」長谷部晃）

042
長崎
NAGASAKI

長崎県松浦港のアジフライ 1,000円

自家製タルタルソースを添えた長崎県産アジのフライ。（二尾）

013
東京
TOKYO

べにたま梅酢の唐揚げ 900円

伊豆大島の海水を太陽の風、火の力で丹念に炊き上げた塩「海の精」で漬けた梅干し汁（梅酢）で下味をつけた唐揚げ。さっぱりとした塩味とふんわり梅の酸味が心地よい。

027
大阪
OSAKA

牛すじの土手焼き 500円

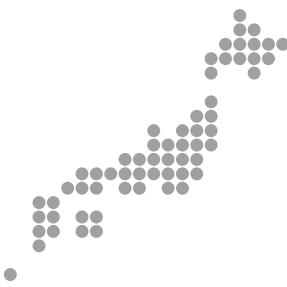
お酒のあてにも、ご飯にも。牛すじを味噌で煮込んだ大阪の味。味噌は井上醸造の豊穣味噌を使って。

032
島根
SHIMANE

本日の干物 800円~

山陰浜田漁港で水揚げされた、お刺身で食べても良いほどの鮮度の良い旬の魚を天日塩で一夜干しに。

季節のデザート・ドリンク



(数量限定) 14:30~18:00

012
千葉
CHIBA

にんじんとさつま芋のパフェ 1,200円

ナチュラルハーモニーさんから届く自然栽培の野菜を使ったパフェ。人参やさつま芋をパンナコッタ、ケーキ、クリームにして、熊本のスロージェラートさんのミルクジェラートと一緒に。野菜を楽しんでいただくデザート。

017
石川
ISHIKAWA

加賀棒茶のお汁粉 700円

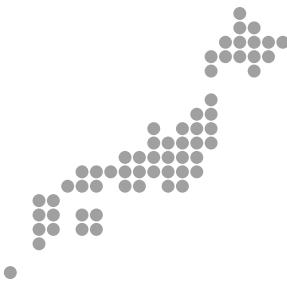
加賀・金沢で普段のお茶とされる棒茶。丸八製茶場の献上加賀棒茶は、かつて昭和天皇に献上されたことで現在の焙じ方になったそう。朱鞠小豆を合わせ、お汁粉に仕立てています。（塩昆布付き）

017
石川
ISHIKAWA

高木糀商店 甘酒（温/冷） 680円

米と糀からつくられる、アルコールを含まない糀本来の甘みを味わう甘酒。温めると甘みが増すので、生姜を添えており、冷たい甘酒は、すっきりそのまままで。

デザート



037

香川
KAGAWA

「くぼさんのとうふ」豆乳アイス 570円

国産大豆100%、昔ながらの「あまみの塩」をつくる段階でうまれるにがりを使う「くぼさんのとうふ」の豆乳と豆腐を使ったアイスクリーム。醤油麹や天日塩をかけて。

016

富山
TOYAMA

カスタードプリン 570円

たまご餡のせ

ひとつの生命をつくる栄養がバランスよく入ったセイアグリー健康卵をつかったプリン。シンプルなデザートだからこそ、素材の良さが際立ちます。

009

栃木
TOCHIGI

濱田さんのヨーグルト 550円

民藝運動を支えた陶芸家の濱田庄司さん。餡子と一緒にヨーグルトを食べるのが、お気に入りだった。今も濱田家で種菌が守られ、作り続けられている。

珈琲・紅茶

(コーヒー)

013
東京
TOKYO

NOZY COFFEE

コスタリカ (Hot/Ice) 550円

コーヒー本来の味を楽しんでもらえるよう、豆の生産地、焙煎が明らかで、1種類のコーヒー豆の特徴を最大限に引き出せる「シングルオリジンコーヒー」。オーナーの能城氏は、エチオピアでその魅力に気づき、大学卒業後に現在のコーヒーショップを開店。今回は、爽やかな酸味と苦味のバランスがいい、コスタリカを食堂のために選定して頂いた。まずは何もいれず、そのままの味わいを楽しんでいただきたい。

(ホットティー)

046
鹿児島
KAGOSHIMA

白川茶園 屋久の紅茶

570円

屋久島は作物にとって、水、土、空気どれをとっても恵まれた環境。島内で栽培された有機紅茶葉。

(アイスティー)

028
兵庫
HYOGO

MUSICA TEA

570円

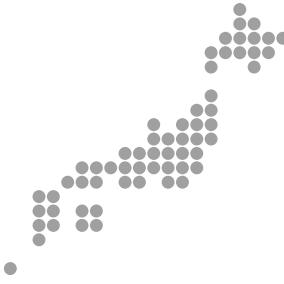
神戸元町MUSICAのアールグレイを使ったアイスティーは、独特な風味のオリエンタルブレンドを使用。

028
兵庫
HYOGO

チャイ (Hot / Ice)

620円

MUSICAのアッサムCTCを使い、ミルクで煮込んだチャイ。茶葉の持つ甘みをいかした味。



お茶



011
埼玉
SAITAMA

茶 岡野園 狹山茶 翠 620円

東大宮市にある 茶 岡野園は、狭山茶の専門店。茶の産地としては北に位置し、寒冷な気候で育った厚みのある茶葉が特徴。煎茶のすっとしたおいしさに、背筋がのびる。

017
石川
ISHIKAWA

丸八製茶場 加賀棒茶 620円

一番茶の茎だけを、芯から浅く焙じた加賀棒茶。
独特のうま味と香りがある。

026
京都
KYOTO

丸久小山園 ほうじ茶 菊かおり 620円

宇治の一番茶を焙じたほうじ茶。

036
徳島
TOKUSHIMA

阪東農園 阿波晩茶 570円

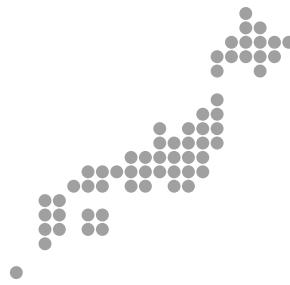
製造過程で乳酸発酵をさせるため、カフェインが少なく、カテキンはたっぷり。徳島県上勝町でつくられた有機阿波晩茶は酸味があり、すっきりした後味。

045
宮崎
MIYAZAKI

白玄堂 釜炒り茶 かなで 570円

室町時代（紀元1400年代）の初期に中国から伝來した製法で生葉を400度の釜で炒り、その後乾燥させたお茶。全国緑茶生産量の1%にも満たない稀少葉です。

ジュース



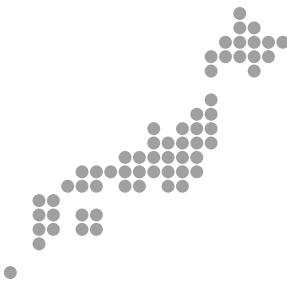
(ソフトドリンク)

001	北海道 HOKKAIDO	コアップガラナ	550円
002	青森 AOMORI	WONDER APPLE りんごジュース	750円
002	青森 AOMORI	WONDER APPLE Red Apple	750円
003	岩手 IWATE	紫波町のぶどうジュース (赤)	930円
006	山形 YAMAGATA	ラ・フランスジュース	800円
006	山形 YAMAGATA	森の家から届く りんごジュース (数量限定)	750円

森の家から届く

りんごジュース (数量限定)

ジュース



(ソフトドリンク)

012

千葉
CHIBA

自然栽培 人参ジュース

750円

人参を一度蒸してから、柔らかくすりつぶしているため、すっきりとした味わいの中にしっかりとした甘みがある。

020

長野
NAGANO

信州生まれのおいしいトマト

620円

露地栽培で完熟させ、旬である夏に収穫したトマトを、そのまま搾ったジュース。「愛果（まなか）」という独自ブランドの品種。

038

愛媛
EHIME

無茶々園 はるか

750円

農業とまちづくりに取り組む無茶々園。日向夏から自然発生した新しい品種のはるかをジュースで（3月入荷予定）

039

高知
KOCHI

黄金しょうがのジンジャエール

750円

高知産黄金生姜のジンジャエール。
生姜の味がしっかりとあり、飲みごたえがある。

046

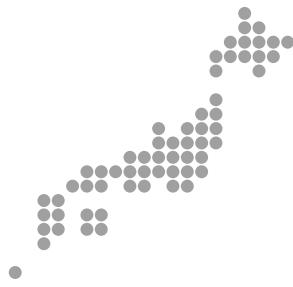
鹿児島
KAGOSHIMA

指宿温泉サイダー

650円

指宿、開聞唐船峡の天然湧水からつくるサイダー。
優しい甘みでごくごくと飲める。

みかんジュース



みかんジュース飲み比べ 1,300円

(はっさくしぶり／大三島のみかんジュース／
土佐文旦ジュース)

030

和歌山

WAKAYAMA

はっさくしぶりジュース

830円

和歌山県有田。

果実の皮や袋を除いた果実だけから搾汁。

酸味もしっかりある、はっさくそのものの味。

038

愛媛

EHIME

大三島のみかんジュース

780円

愛媛県今治市。潮風と温暖な気候で、甘みのつまつた大三島の温州みかんジュース。

039

高知

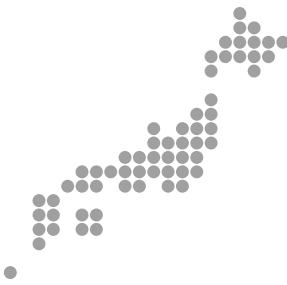
KOCHI

土佐文旦ジュース

780円

高知県宿毛市。酸味が強く、
グレープフルーツのような味わい。

ビール



(ドラフトビール)

011
埼玉
SAITAMA

麦雜穀工房マイクロブルワリー

雑穀ヴァイツェン 950円
茜レッドエール 950円

自然豊かな埼玉県小川町にて、2003年から鈴木ご夫婦が営むブルワリー。時給自足、小川町産100%を目指し、自分たちで育てた麦芽や穀物でビールやパン作りを行う。自家栽培の大麦やライ麦、キビ、アワを使い、まろやかな味わいと香り豊かな雑穀ヴァイツェン、麦芽とホップを贅沢に使用した豊穣な茜レッドエール（季節限定）。

(瓶ビール)

020
長野
NAGANO

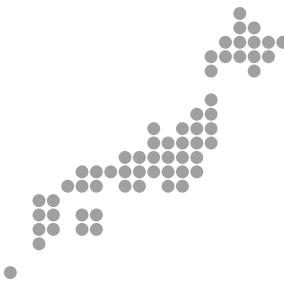
志賀高原ビール

美山ブロンド 850円
IPA 880円

自家農園でのホップ栽培、米を用いたビール作りなど、日本のクラフトビールの先駆け的な存在のブルワリー。自家栽培のホップ「信州早生」と、酒米「美山錦」でつくるレモンのような美山ブロンド。ガツンとくる苦みと香りのIPA。

ビール

(瓶ビール)



011
埼玉
SAITAMA

COEDO

・紅赤（べにあか） 930円

1996年に「小江戸ビール」として創業。世界を視野に入れ2006年に意匠を一新し、日本の色をテーマに商品作りを行っている。川越産のサツマイモを麦芽とともに仕込んだ熟成ラガー、紅赤。

・伽羅（きやら） 880円

スパイシーな柑橘の香りと苦みが特徴。時間をかけてじっくりと味わいたい。

・瑠璃（るり） 880円

軽やかな口当たりのピルスナー。香りと苦みのバランスが良く、どんな料理にもあう。

・白（しろ） 880円

無ろ過、滑らかな舌触りの小麦ビール。小麦と酵母の甘みが特徴。

・漆黒（しっこく） 880円

艶やかな黒色の長期熟成ビール。重たすぎず、アロマの香りが心地良い。

027
大阪
OSAKA

「良い食品」のおつまみ

400円

大阪「こんぶ土居」のいりこん（昆布、小魚、ナッツ）、長野「村田商店」のドライなっとう、東京「精華堂」のあられ。

白ワイン



白ワインの飲み比べセット

1,400円

(ナイアガラ/アルガブランカ/ophner)

020
長野
NAGANO

信州まし野ワイナリー ナイアガラ

白鳥農園シードルを作っている信州ましのワインの竹村氏。彼の作るワインは素材の良さがストレートに表現されています。塩尻市のナイアガラを使い、樽を効かせず醸造。ナイアガラの香りがそのまま表現され甘口だが甘ったるくない。肩肘はらずに飲めます。最初の一杯に！（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」長谷部晃）

グラス
780円
ボトル
5,000円

019
山梨
YAMANASHI

勝沼醸造 アルガブランカ クラレーゼ

日本固有の葡萄品種「甲州」の個性を引き出す為、徹底した栽培管理や土地の見直しなど試行錯誤を繰り返してきた勝沼醸造。透明感のある瑞々しさと、ほのかな渋みを持つ辛口の白。

グラス
780円
ボトル
5,000円

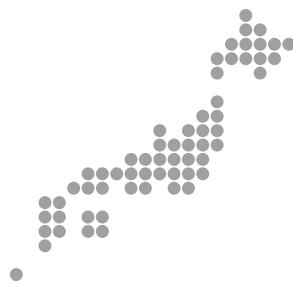
027
大阪
OSAKA

島之内フジマル醸造所 ophner SP

完熟したデラウェアの旨さと、成熟する前の若いデラウェア“青デラ”的スッキリとした酸を持つ。軽快な微発泡が特徴。食前におすすめの一杯だが、サラダや出汁の利いた料理との相性も良い。

グラス
830円
ボトル
5,300円

今月のおすすめ ボトルワイン



027 大阪 OSAKA	島之内フジマル醸造所 opnner petit petit SP2016	330ml 2,400円
	微々発泡のにごりワイン。「opnner」は、「大阪にて新しいワインの世界を切り拓く」の意。生命力溢れるようなデラウェアの果実感。	
009 栃木 TOCHIGI	ココファームワイナリー あわここ（白）	5,600円
	栃木県足利市。県外から多くの人が訪れる、美しい風景と意思のあるワイナリー。甲州種100%の「あわここ」は、爽やかな微発泡の白。	
019 山梨 YAMANASHI	中央葡萄酒 グレイス甲州（白）	5,600円
	国産甲州種葡萄を使い、清潔なステンレスタンクで寝かせた、これ以上ないほど透明感のあるワイン。ラベルは原研哉氏によるもの。	
019 山梨 YAMANASHI	シャトー酒折 マスカットベリーA（赤）	5,300円
	甲府盆地が見渡せるロケーションでワインが味わえるシャトー酒折。チェリーやオリエンタルなスパイスが香る、軽やかな一杯。	
006 山形 YAMAGATA	タケダワイナリー ルージュ樽熟成（赤）	5,900円
	自社古木で育てたマスカットベリーAを使用。料理をひきたてるおいしさ。じっくりと樽の香りを楽しみたい。	

今月のおすすめ（シードル）

020
長野
NAGANO

2016 紅玉シードル 白鳥農園

化学農薬不使用。化学肥料不使用。亜硫酸塩無添加。
100年後も続く果樹園を目指す白鳥農園。無添加ならではの優しい泡と余韻、幾重もの香りと酸味がエレガントな印象。

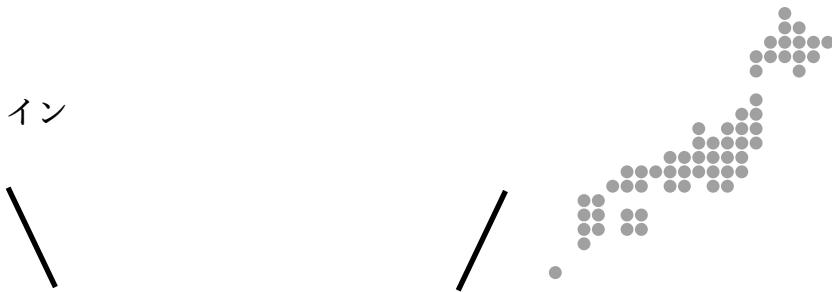
白鳥農園

グラス
830円
ボトル
5,300円



白鳥農園の白鳥昇さんと知り合ったのは2年前。リンゴ畠に行って驚いた。何故だかとても気持ちがいい。何故だかニコニコが止まらない。子どもが農園に生える草上で、でんぐり返しを繰り返す。リンゴを食べて驚いた。なんか本当にリンゴの味がする。野性的で、なんか詰っている？！昨今の甘～い蜜酸味のリンゴでは全くない。でもとても身体が反応してしまう、そんなリンゴだった。このリンゴで何かしたい！そして出来上がったのが一昨年のフジを使った白鳥農園シードル。去年は白鳥農園シードルには厳しい年でした。でも頑張って育ったリンゴたち。化学農薬不使用・化学肥料不使用・亜硫酸塩無添加の紅玉シードルが出来上りました。無添加ならではの優しい泡と余韻。幾重もの香りと酸味がエレガントな印象をお楽しみください。そして伊那谷の白鳥農園に、リンゴに寄り添う白鳥さん家族に、思いを馳せてください。（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」長谷部晃）

赤ワイン



赤ワインの飲み比べセット

1,400円

(こころぜ/マスカットベーリーA/メルロー)

009
栃木
TOCHIGI

ココファームワイナリー

グラス

こころぜ

780円

栃木県足利市 1958年に葡萄畑を開墾。知的障害者支援施設「こころみ学園」の園生がワイン造りを担っている。こころぜは、複数の葡萄をブレンドし、甘い果実の香りの中にはほのかな苦みを感じる。様々な料理にあう。

ボトル

5,000円

013
東京
TOKYO

清澄白河フジマル醸造所
MUSCAT BAILEY A

グラス

780円

ボトル

5,000円

東京 清澄白河の住居街の中にワインの醸造所がある。1階でワインを造り、2階はレストラン。醸造家やソムリエが気軽に、おいしいワインを教えてくれる。茨城県産の葡萄を使い、スッキリとした酸と、きれいな赤色が特徴の一杯。

020
長野
NAGANO

信州まし野ワイナリー

グラス

メルロー

830円

ボトル

5,300円

長野県伊那市の小笠原さんが作ったメルローを使い、樽を効かせず醸造。香りや果実味が感じられる辛口。鹿肉ローメン、鹿肉盛り合わせに合う。（鹿ジビエと山師料理の宿「ざんざ亭」長谷部晃）

日本酒



011
埼玉
SAITAMA

秩父錦 甕口酒 本醸造 しづくたて生原酒

秩父市 矢尾本店。もうみの搾り口から垂れる新鮮な一滴を、そのまま味わえるしづくたての生原酒。蔵人しか味わえなかつたフレッシュでジューシーな味を毎年楽しみにしているファンは多い。地元で愛され続ける一本。

一合
850円
半合
450円

011
埼玉
SAITAMA

おがわの自然酒 純米吟醸

比企（ひき）郡小川町 晴雲酒造。地元小川町で有機農場を営む金子美登さんの無農薬米を30年前から使用。伸びやかで、まっすぐな旨みが、するりと喉を通りぬける。シンプルな野菜料理と合わせたい。キリッと冷やして。ロックでも良し。

一合
900円
半合
500円

011
埼玉
SAITAMA

鏡山 純米酒

川越市 小江戸鏡山酒造。平成19年創業。川越で130年続いた酒蔵の廃業後、再び地元に酒蔵を！との声を受け、鏡山の銘柄を継承。30代の若い蔵人を中心には、少量ながら品質第一の酒造りに励む。定番の純米酒は、穀物の優しい甘さと、ズバッと切れる酸が特徴。常温～ぬる燶で楽しみたい。

一合
900円
半合
500円

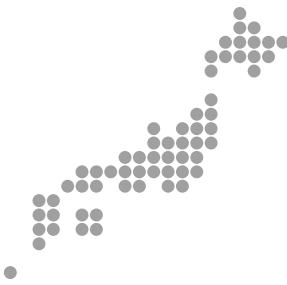
011
埼玉
SAITAMA

神亀 純米酒

蓮田市 神亀酒造。戦後日本で、最初に生産全量を純米造りとした話は、あまりにも有名。2年以上の常温熟成を経た、複雑な旨みと枯れた味わいは、燶酒でこそ冴え渡る。全国の日本酒好きから支持される神亀のスタンダード。

一合
950円
半合
550円

日本酒



011
埼玉
SAITAMA

埼玉の日本酒飲み比べセット

1,500円

(秩父錦/おがわの自然酒/鏡山/神亀)

(そのほかの日本酒：以下以外にもございますので、おたずねください）

021
岐阜
GIFU

どぶろく

半合
600円

下呂市 天領酒造。まろやかで口当たりが良く、さらさらと飲めます。焼魚、肉料理、生野菜にも合う。

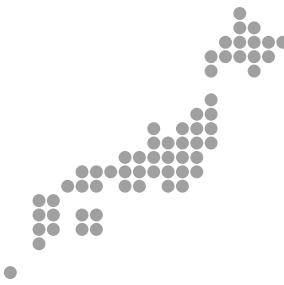
020
長野
NAGANO

こんな夜に 鹿 特別純米

半合
450円

長野県伊那市高遠 黒松仙釀。杜氏の安藤氏の愛情かけて釀された「こんな夜に」シリーズから、鹿肉にあう一本を。柔らかな甘み、ジューシーな口あたり、余韻はすっきり。鹿ローメンや鹿肉盛り合せなどに合う。

焼酎 (ロック / 水割り / お湯割り)



(麦焼酎)

044

大分
OITA

二階堂

600円

湧水のできる名水地、大分県日出町。「麻地酒」と呼ばれた日出藩の献上品から生まれた。製法は未だ門外不出。

042

長崎
NAGASAKI

確蔵 古酒限定酒 25度

750円

麦焼酎発祥の地「壱岐の島」伝統製法を代々守り続ける重家酒造の香り高い麦の風味が印象的で、コクと甘味もしっかり味わえます。

(芋焼酎)

046

鹿児島
KAGOSHIMA

不二才

750円

佐多宗二商店。「ぶにせ」と読む。「県外の人にはくさくて飲めないぞ！」と瓶に記載されている。くさいもの好きの方はこちらを。

(しそ焼酎)

040

福岡
FUKUOKA

山の香

750円

福岡富安本家酒造。赤紫蘇と、吟釀などで知られる酒造米「山田錦」からつくる紫蘇焼酎。

(栗焼酎)

039

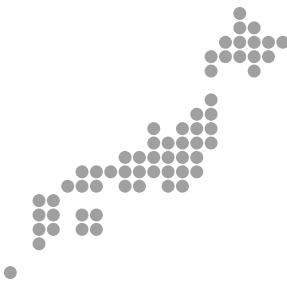
高知
KOCHI

ダバダ火振り

750円

四万十川上流域。栗特有のまろやかな甘みと香りはそのままに、癖がなくするっと飲める。

果実酒



009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 ゆず 700円

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)

柚子の実を自家醸造酒で仕込んだ

酸味もしっかりある柚子酒。

009
栃木
TOCHIGI

鳳凰美田 桃 700円

(ロック)

香り、色、食感、味わい、全てが「桃」そのもの。

ロックで。デザート替わりにもおすすめできる、

日本酒をベースにしたリキュール。

039
高知
KOCHI

文佳人 山北みかんリキュール 700円

(ロック)

高知県アリサワ酒造。香美市山北地区で栽培される

小粒で濃厚な山北みかん。その生搾り果汁を、たっ

ぱり使った、みかんジュースのようなりキュール。

梅酒

(ロック／ソーダ割り／水割り／お湯割り)



030
和歌山
WAKAYAMA

平和酒造

鶴梅の梅酒

すっぱい 600円

完熟 550円

「農業からの酒造り」を旗印に、地元の地酒とも呼ばれる梅酒をつくる平和酒造。酸味のある仕上がりが特徴の「すっぱい」と、完熟南高梅のとろりとした甘さが特徴の「完熟」。2つを、飲み比べても面白い。(d47 travel store 野口忠典)

027
大阪
OSAKA

河内ワイン

エビス福梅 600円

弁天福梅 葡萄仕込 650円

とろりとした濃厚な飲み口。この梅酒のベースはブランデー。なぜワイナリーが梅酒を?と思われるかもしれないが、ブランデーの原料は葡萄。しかも創業は昭和9年というから、美味しいのも頷ける。

(d&department 大阪店 安達秀人)

040
福岡
FUKUOKA

山口酒造場

庭のうぐいす うぐいすとまり 600円

自家製酒粕焼酎に青梅を漬け熟成。すっきりした飲み口のあと、独特の風味がくる。甘い酒が苦手という酒好きにも、おすすめしたい。

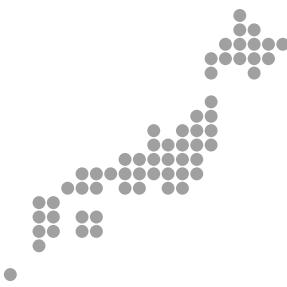
030
和歌山
WAKAYAMA

雑賀梅酒

和歌山の紀州南高梅を清酒で漬込む、甘過ぎないすっきりした梅酒は食中酒としても使える。

700円

ウイスキー

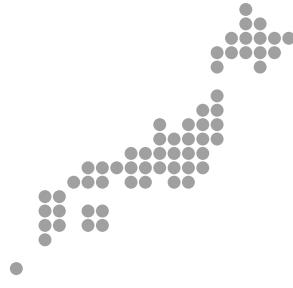


011
埼玉
SAITAMA

秩父蒸留所 イチローズモルト ダブルディスティラリーズ (ロック／水割り)

700円

先代の造り酒屋を閉め、行き場のなくなった熟成原酒を決して無駄にしまいと奔走した肥土伊知郎社長の話は有名。2008年に稼働した秩父蒸留所のモルト原酒とバッティングして作られたピュアモルト。発酵槽には日本古来材「ミズナラ」を使用。そのオリジナルな薰りと余韻をロックで、ゆっくりと味わいたい。



泡盛

90ml (ストレート／ロック／水割り)

d design travel沖縄号

(沖縄県・泡盛之店 琉夏 小野あきおさんセレクト)

047
沖縄
OKINAWA

咲元酒造
琉球マイルド泡盛
琉球王朝時代に王府から泡盛造りを許可された首里
三箇のひとつ、咲元酒造。極力機械に頼らず手作り
にこだわり続ける。「香りの咲元」と言われ、その
香りをお楽しみください。 (33度)

700円

047
沖縄
OKINAWA

識名酒造
こいしぐれ
通を唸らせる濃厚な味で泡盛ファンを酔わせる識名
酒造から貯蔵用の原酒を瓶詰めしてもらいました。
泡盛の旨み成分をそのまま残したこの泡盛は強烈な
パンチ力、それでいて優しくとけていく素晴らしい
泡盛に仕上がっています。 (43度)

800円